



Nevera snack de Oscar Zarzosa S-P5 con fondo de 730 mm una puerta opaca.

Ideal para hostelería. Oscar Zarzosa es un fabricante nacional especializado sólo en frío comercial para hostelería.

Ideal para cualquier tipo de negocio de hostelería ofrece una amplia gama de modelos y medidas para adaptarse a cualquier tipo de cocina profesional.

Catálogo de armarios frigoríficos para pescado

El **S-P5** es un armario refrigerado vertical especialmente diseñado para la **conservación segura e higiénica de pescado fresco**.

Con **430 litros de capacidad**, este modelo incorpora 5 cubetas de polipropileno alimentario con sus respectivos escurridores, facilitando una gestión más profesional del producto del mar.

Gracias a su temperatura regulable de **-2°C a +5°C**, garantiza una conservación ideal sin riesgos de congelación o deterioro, manteniendo textura y frescura durante el servicio.

Características técnicas del S-P5

- **Medidas:** 645 x 730 x 2000 mm
- **Temperatura de trabajo:** -2°C / +5°C
- **Volumen útil:** 430 litros
- **Cubetas incluidas:** 5 de 25 L (polipropileno alimentario)
- **Escurreidores incluidos:** 5 (específicos para las cubetas)
- **Puertas:** 1
- **Sistema de refrigeración:** Forzado
- **Tensión - Frecuencia:** 230V - 50Hz
- **Clase climática:** 4
- **Consumo energético anual (AEC):** 956 kWh/año
- **Potencia eléctrica:** 270 W
- **Clasificación energética:** E
- **Gas refrigerante:** R-290

¿Necesitas conservar pescado de forma segura y profesional?

Si trabajas con pescado, sabes que **no todo vale**. Las bandejas planas de inox no drenan, los armarios estándar no mantienen bien la temperatura baja sin congelar, y el mal olor es un enemigo constante.

El **S-P5** soluciona estos problemas: cubetas de 25L con escurridor que separan líquidos, puerta única de acceso rápido, y una temperatura estable incluso en servicios exigentes.

S-P5: conservación pensada para el producto más delicado

El pescado fresco requiere control de temperatura, higiene, escurrido y acceso frecuente.

Este armario **evita contaminación cruzada**, minimiza goteo y favorece la conservación natural.

Los escurridores incluidos se adaptan perfectamente a las cubetas, facilitando el trabajo diario del equipo de cocina o de producción.

También puedes usarlo para **otros productos sensibles**, como mariscos, fileteados delicados o proteínas que requieren baja temperatura controlada sin riesgo de congelación.

El diseño versátil lo convierte en **una inversión útil más allá del pescado**.

¿Qué debes tener en cuenta para elegir un armario para pescado?

- Que permita trabajar a temperaturas por debajo de 0°C sin congelar el producto
- Disposición interior con **cubetas + escurridores**, para evitar contacto del pescado con sus jugos
- Materiales fáciles de limpiar y resistentes a la corrosión por salmuera
- Capacidad de respuesta en entornos de apertura frecuente (sistema forzado)
- Potencia y consumo adecuados a tu flujo de producción

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque **quien trabaja con pescado fresco necesita una herramienta profesional**, no una solución improvisada.

El **S-P5** es un armario diseñado con conocimiento real del oficio: temperatura específica, bandejas pensadas para escurrir y materiales duraderos.

Si usas pescado a diario, este armario te lo pone fácil.

Sobre Oscar Zarzosa

Oscar Zarzosa destaca por adaptar su catálogo al trabajo real de cocina. Este armario para pescado demuestra su enfoque en la funcionalidad.

En EquipoH confiamos en su línea porque **sabemos que responde a necesidades reales** del sector gastronómico.

¿Quieres comprobar si las cubetas te encajan con tu tipo de producto? ¿Tienes dudas entre este y un armario estándar?

Escríbenos por el chat y te ayudamos a decidir.

No vendemos por vender, prescribimos lo que sabemos que funciona.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 645 x 730 x 2000